

12/09/2026



RESTAURANTE
Especial



Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas & Saladas

Salada Mix de folhas verdes (NCG-CLAC)	55,70
Peras assadas com queijo gorgonzola, nozes e mel	$\frac{1}{2}$ 39,00
Endivias com rosbife (NCG-NCLAC)	62,90
Vinagrete de cebola roxa	$\frac{1}{2}$ 45,00
Fondue de Queijo Ementhal 400g (CG-CLAC)	222,50
Fondue de queijos selecionados suíços, servido com batatas rústicas assadas, brócolis, e cubos de pão italiano	

menu

Pratos Principais

Massas & Risottos

Capeloni de Ossobuco na manteiga de sálvia (CG-CLAC) 98,90
Com tomate confit ½ 69,20

Risotto de funghi porcini (NCG-CLAC) 96,00
Servido com arroz arbóreo al dente e finalizado com ½ 67,20
parmesão

Peixes & Frutos do Mar

Badejo grelhado com lulinhas à provençal (NCG-CLAC) 122,10
Com purê de batatas trufadas e espinafre sauté ½ 85,50

Camarão grelhado com especiarias (NCG-NCLAC) 159,90
Servido com arroz negro e mini legumes ½ 111,20

menu

Ave

Ragout de Codorna (NCG-NCLAC)
Servido com polenta fresca

95,70
½ 69,20

Sugestão do Chef

Pernil de Cordeiro assado de 7 hrs (NCG-NCLAC) **114,70**
Ao molho de hortelã, arroz puxado com bacon e calabresa **½ 80,00**

Filet grelhado ao molho de cogumelos (NCG-CLAC) **100,20**
Servido com batatas ao gratin e aspargos grelhados **½ 70,90**

Sugestão Vegana

Moqueca de palmito (CG) **73,10**
Palmito cozido em molho de leite de coco, pimentões, **½ 51,20**
tomates e azeite de dendê

Sugestão sem glúten

Penne sem glúten com atum (NCG) **49,60**
½ 35,40

Sugestão sem lactose

Coxa e Sobrecoxa grelhada (NCG) **69,00**
Com quinoa e legumes **½ 48,30**

menu

Sobremesas

Torta Holandesa (CG - CLAC) 21,20

Torta cremosa de chocolate e baunilha, sobre base crocante e finalizada com cobertura de chocolate.

Petit Gateau de doce de leite (CG-CLAC) 24,10

Bolinho de doce de leite com interior cremoso, servido com sorvete de creme.

Diet

Éclair Diet (CG-CLAC) 22,20

Massa leve recheada com creme delicado, preparada com redução de açúcar.

Espumante de morango (NCG-NCLAC) 20,40

Sobremesa leve e cremosa, com delicado sabor de morango.

Vegano

Doce de banana (NCG-NCLAC) 17,40

Doce tradicional de banana, de textura macia e sabor delicado.

Light

Creme iogurte c/ calda de morango (NCG-CLAC) 19,30

Creme leve de iogurte, servido com calda de morangos.

Clássicos

Mil folhas c/ coulis frutas vermelhas (CG-CLAC) 23,10

Camadas de massa folhada crocante e creme delicado, finalizadas com coulis de frutas vermelhas.

Pudim de leite condensado (CG-CLAC) 15,70

Clássico pudim de textura aveludada, servido com delicada calda de caramelo.

Brigadeiro de colher (NCG-CLAC) 13,80

Creme de chocolate intenso e aveludado, servido na versão mais cremosa do tradicional brigadeiro.

Creme Brûlée de Pistache (NCG-CLAC) 21,70

Creme delicado e aveludado de pistache, com fina camada de açúcar caramelizado

Mousse chocolate c/ morangos (NCG - CLAC) 19,40

Mousse cremosa e aerada de chocolate, servida em taça com morangos frescos.